



À déguster
en famille
dès
20h50

La Meilleure façon de cuisiner



Analyser les évolutions de notre société se confond souvent avec l'éclairage de ses dysfonctionnements, voire de ses scandales ; mais décrypter les mondes qui sont les nôtres, c'est aussi se faire l'écho des solutions, des voies qui permettent de surmonter les obstacles.

Ce fut le cas de ***Elle s'appelle Sabine***, le film bouleversant de Sandrine Bonnaire sur le drame d'une famille confrontée à l'autisme et à son traitement psychiatrique. Ce fut également le cas avec ***Jeunes, seules, sans travail et déjà mères***, filmées par Andrea Rawlins-Gaston et avec, plus récemment, ***Maisons de retraite : du scandale à l'espoir***, fruit d'une scrupuleuse enquête de plus de deux ans signée Hervé Brèque.

L'une des questions sensibles qui se pose à notre société, c'est l'intégration pas toujours facile des jeunes et en particulier de ceux issus de banlieue. Quelle place leur a-t-on réservé dans notre monde ? A quel avenir peuvent-ils rêver ?

Il y a deux ans nous avons confié à Capa et à Gaël Leibling la réalisation du documentaire ***La meilleure façon de marcher***, véritable feuilleton documentaire sur des jeunes adultes qui ont trouvé leur voie dans l'armée de métier (celle-ci leur offrait des règles, des repères et une formation professionnelle).

Depuis, nous avons renouvelé notre confiance à cette équipe. Cette fois, Gaël Leibling a choisi de suivre pendant une année entière les élèves d'une classe de BEP cuisine. Il s'est attaché en particulier à trois jeunes de 16 à 17 ans, pas encore sortis de l'enfance, et à deux de leurs professeurs, remarquables de rigueur et d'enthousiasme, qui ont su leur apporter leur savoir faire et leur pédagogie, mais qui leur ont également permis de partager une véritable leçon de vie. Tous ne réussiront pas, mais nous verrons les autres sortir de l'enfance et acquérir petit à petit un métier qui offre de solides perspectives d'emploi.

Ce film dépasse largement le cadre des exploits culinaires. Ces images nous parlent d'intégration, de quête de l'excellence, et de la réalisation de ses rêves.

Muriel Rosé

directrice des unités magazines et documentaires



La Meilleure façon de cuisiner



Difficulté : ★★★★★

Temps de préparation : 2 ans

Ingrédients

- Élèves entre 14 et 17 ans
 - 50 % de filles
 - 50 % de garçons
- 1 lycée professionnel René Auffray
 - Motivation
 - Discipline
 - Hiérarchie
- 1 stage d'un mois dans un restaurant

Ils ont entre 14 et 17 ans et, de la gastronomie française, ils ne connaissent rien ou pas grand-chose, certains n'ont même jamais été dans un restaurant. Ces adolescents ont pourtant fait le choix d'intégrer un lycée hôtelier pour préparer un BEP, le diplôme de base dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Des entretiens de motivation jusqu'au stage de fin d'année, nous avons installé notre caméra pendant un an, au sein du lycée professionnel René Auffray, situé à Clichy-la-Garenne, dans les Hauts-de-Seine (92), pour suivre ces élèves en première année de BEP.

50 % de filles, 50 % de garçons, mais 100 % banlieusards.

Tous les élèves du lycée viennent du « 92 ». Pas du côté de Neuilly-sur-Seine, mais plutôt des quartiers de Gennevilliers, Asnières, Nanterre ou Clichy. Oublier les habitudes de la cité, apprendre la discipline et la hiérarchie, cette première année de formation est la plus riche en découvertes : reconnaître un fromage, goûter de nouveaux aliments, dresser une assiette, servir un plat, mettre un tablier... Pour tous, c'est le choc des cultures !

Les familles des élèves apparaissent aussi comme un contrechamp indispensable. Ces apprentis cuisiniers vont-ils se mettre à cuisiner dans leur foyer ? Donneront-ils des conseils à leurs parents ? Les fourneaux seront-ils un nouveau lieu d'échanges entre parents et adolescents ?

L'année scolaire se termine par un stage d'un mois dans un restaurant, en salle ou en cuisine. Pas dans un lieu de restauration rapide mais dans l'un des établissements avec lesquels le lycée travaille depuis plusieurs années. Pour ces jeunes, l'enjeu est clair : passer en deuxième année de BEP. Tous ne réussiront pas.

Mode de préparation

Ingrédients

- Clichy-la-Garenne
Lycée René Auffray
- 1800 élèves
- 160 professeurs
- CAP, BEP, BAC, BTS
- 87 % de réussite au BEP sur les 5 dernières années
- 800 000 emplois
- 1280 à 2600 € brut mensuel
- 19 % de taux de chômage



Repères

Le lycée

Situé à Clichy-la-Garenne dans le département des Hauts-de-Seine (92), le lycée René Auffray accueille 1800 élèves dans quatre domaines de formation professionnelle : restauration, tertiaire, tourisme, paramédical. Tous les diplômés y sont préparés : CAP, BEP, BAC professionnel et BTS.

Concernant le secteur de la restauration, le lycée possède un restaurant d'application, ouvert au public, où les élèves sont mis en conditions réelles. Il y a également six cuisines.

Le diplôme

Le BEP hôtellerie-restauration se prépare en deux années et se décline en deux options :

- Organisation et production culinaire, préparant aux métiers de la cuisine en restauration traditionnelle et en restauration collective (collective, hospitalière ou scolaire).
- Service et commercialisation, préparant aux métiers du service en salle.

La première année du BEP est un tronc commun. La spécialisation ne s'effectue qu'en deuxième année.

L'accès au BEP se fait après une classe de troisième générale ou technologique.

Chiffres clés

- **Les effectifs** : en France, le secteur des restaurants, hôtels, cafés et discothèques compte 200 000 établissements qui font vivre 807 000 personnes, dont 630 000 permanents et 170 000 saisonniers.

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration est un des secteurs d'activité qui recrute le plus en France, avec 10 000 à 25 000 emplois supplémentaires créés chaque année. Pourtant, hôtels et restaurants manquent de main-d'œuvre. Les syndicats professionnels estiment qu'il leur faudrait 60 000 collaborateurs supplémentaires. La profession éprouve plus de difficultés encore à fidéliser ses troupes : les abandons sont fréquents et le turn-over important.

- **Les diplômés** : côté formation, dans les cuisines, le CAP-BEP reste un sésame. Le BAC professionnel est un passage obligé pour ceux qui veulent continuer sur un BTS, ou bien qui souhaitent entrer dans la profession avec plus d'expérience.

- **Les salaires mensuels de début de carrière** :

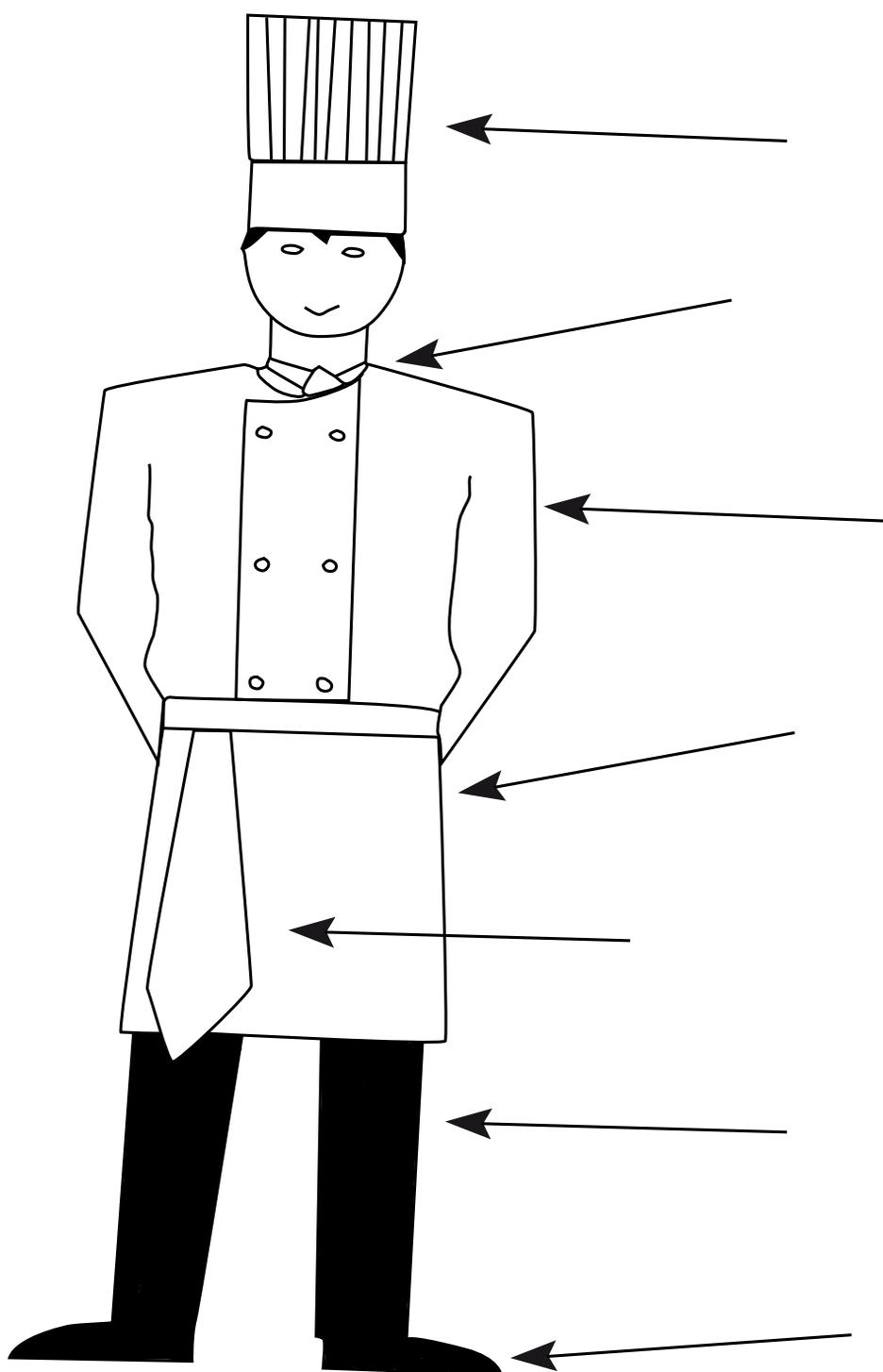
- Cuisinier : 1 280 euros brut
- Maître d'hôtel : 1 700 à 2600 euros brut
- Directeur de restaurant : 1800 euros brut

- **Le chômage** : taux de chômage : 19 % (employés et agents de maîtrise)

Exercice :

La tenue du professionnel

Indiquez les différents éléments qui constituent la tenue du cuisinier.





1^{er} rang : Djindé, Judicaëlle, monsieur Aubrée, Laliya et Laura
2^e rang : Farah, Léa, Abdou, Amaury, Yves Lahaye, Tarik
Et Florent au dernier rang.



Les Personnages

Les Élèves



TARIK :
Une tête et
des lunettes de
premier de la
classe,
ça tombe
bien...

À 17 ans, Tarik est déjà un jeune homme plein d'ambition : il veut devenir un grand chef cuisinier. Son père travaille dans une pizzeria du IX^e arrondissement de Paris. D'origine égyptienne, Tarik a perdu sa mère très jeune. Aujourd'hui, il vit à Gennevilliers (92), chez Linda, sa grande sœur. Garçon extrêmement attachant et dynamique, Tarik cherche sans cesse à se faire remarquer, ce qui énerve souvent ses professeurs. Mais devant les fourneaux, c'est lui le meilleur de la classe. En quête de perfection, il essaye d'innover, en mettant dès qu'il le peut, une petite touche de ses racines égyptiennes dans les plats qu'il prépare.



FARAH :
Sa mère rêve
qu'elle devienne un
grand chef.

D'origine tunisienne, Farah vit avec sa mère dans une cité d'Asnières (92) et ne voit son père que très rarement. Agée de 16 ans, la jeune fille est un pur produit de sa génération : téléphone portable dans la main droite, lecteur mp3 dans la main gauche, piercing sur la langue. Rien ne prédestinait cette jolie jeune femme à se spécialiser dans la restauration. En échec scolaire depuis quelques années, pas vraiment passionnée par la cuisine, elle trouve avec le « BEP spécialité salle » la scène qui la met en avant. Le service est pour elle un défilé de mode, où les regards des clients sont braqués sur la serveuse. Alors elle a troqué son jean taille basse pour l'uniforme du lycée.

16 ans, cheveux gominés et vêtements dernier cri, Florent n'a pas du tout l'allure d'un futur maître d'hôtel. Son passé à l'école a aussi été chaotique : très souvent absent, il a été exclu de son dernier lycée. Ce BEP hôtellerie, il le fait donc un peu par hasard, car en fait il aimerait devenir pompier...

Mais être au contact de la clientèle lui plaît bien et son professeur de salle va tout faire pour lui transmettre la passion des arts de la table.

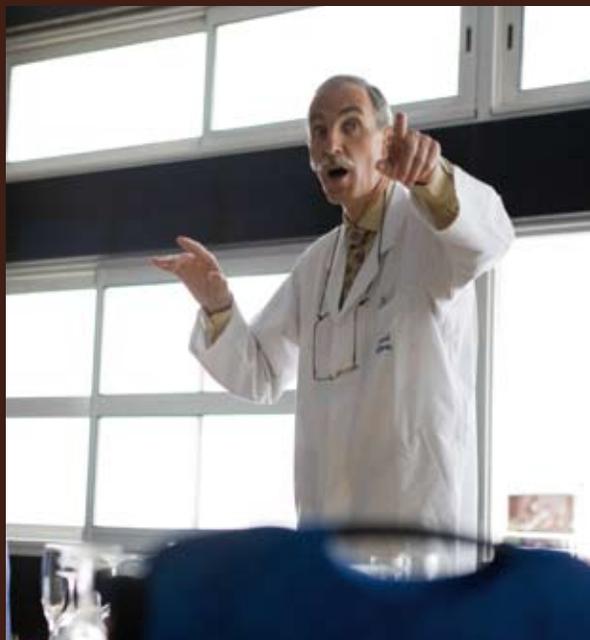


FLORENT :
Son plus grand
sacrifice, renoncer
au gel dans les
cheveux...

Pour les aider dans cette nouvelle voie,
deux enseignants formidables.

Les Professeurs

**MONSIEUR
AUBRÉE :**
le professeur
de salle :
perfectionniste,
à cheval sur
les principes,
passionné...



Monsieur Aubrée est un professeur extraordinaire. Le type de professeur que l'on aurait tous rêvé d'avoir dans sa scolarité. Ce grand bonhomme à la fine moustache est un homme à poigne et un amoureux des arts de la table. Sa connaissance et sa passion des régions, des produits et du terroir est immense et sans faille.

Mais ce qu'il essaye de transmettre en premier lieu à ses élèves, c'est la passion du métier, incontournable selon lui pour apprendre et progresser. Car le service en salle requiert de l'expérience et de la rigueur. Il sait qu'il va lui falloir du temps pour enseigner tout cela à ses jeunes apprentis. Ces jeunes, il les connaît et il les aime, cela fait plus d'un quart de siècle qu'il enseigne en banlieue. Par choix avant tout. Cette année, Monsieur Aubrée entame sa 26e rentrée scolaire.

**YVES
LAHAYE**
le professeur de
cuisine :
exigeant,
intraitable,
terriblement
humain...



À presque quarante ans, Yves Lahaye, est un jeune professeur. C'est seulement sa quatrième année dans l'enseignement, après 15 années dans le monde professionnel. Sous son côté jovial et sympathique, Yves veut faire de ses élèves de futurs grands chefs, alors il leur demande le maximum : viser l'excellence. Pour cela il ne laisse rien passer. Les sauces, les cuissons, la décoration, tout doit être parfait.

Gaël Leiblang

Le Réalisateur

Journaliste à l'agence de presse Capa, Gaël Leiblang a déjà réalisé plusieurs documentaires pour France 3. Après *La meilleure façon de marcher*, il signe une seconde série documentaire drôle, émouvante et pleine de rebondissements, sur l'âge des possibles et le passage à la vie adulte, à travers le rite de l'apprentissage de la gastronomie française. Un voyage initiatique qui ne manque pas de piment.

Des envies, un film

Ce film est né de la convergence de plusieurs intentions et du hasard puisque j'ai découvert le lycée hôtelier professionnel René Auffray (Hauts-de-Seine, 92) au cours d'un tournage, il y a deux ans, sur le concours du Meilleur Ouvrier de France (le MOF). Nous suivions les épreuves théoriques des demi-finales à La Sorbonne, puis, le lendemain, les épreuves pratiques dans les locaux du lycée. Les candidats en lice se faisaient aider par des commis, élèves de l'établissement. La très grande majorité d'entre eux était issue de l'immigration : Egyptiens, Tunisiens, Turcs, Maliens, Chinois, Portugais, Mauritaniens, Serbes... Or, j'ai été surpris de voir que cette France de la diversité, n'était pas représentée parmi les professionnels aguerris qui concourraient au prestigieux titre de MOF. Je me suis alors interrogé sur l'avenir professionnel de ces jeunes élèves débutants dans la restauration et l'hôtellerie. Que deviennent-ils après leur formation ? Finissent-ils tous dans des fast-food ?

Parallèlement, j'avais très envie de faire un film positif sur la banlieue et sa jeunesse. Ayant grandi à Epinay-sur-Seine (Seine Saint-Denis), je voulais filmer cet univers qui me tient à cœur, mais je n'avais pas encore trouvé l'angle original pour l'aborder. Il fallait trouver l'endroit idéal, pour tordre le cou aux caricatures actuelles.

Un autre regard sur la cuisine

Lors d'un déjeuner dans le restaurant du lycée hôtelier René Auffray, j'ai été touché par le décalage entre la gastronomie française, avec ses règles, ses grands chefs étoilés, sa rigueur, et le monde de



la banlieue, avec ses codes, son langage ou même son accent, pour présenter le menu du jour ! J'ai eu envie de proposer un autre regard sur des lieux filmés mille fois et toujours abordés par le prisme de l'élite. À titre d'exemple, la France compte 26 restaurants triples étoilés et des milliers de restaurants gastronomiques, excellents mais méconnus.

Travail au long cours

Capa et France 3 m'ont offert la chance de suivre les élèves en première année de BEP hôtellerie-restauration, depuis leur rentrée en septembre 2007, jusqu'à la fin de leur stage durant l'été 2008. Un an de tournage, six mois de montage, avec la complicité de Laurent Lefebvre qui a apporté son recul et sa sensibilité sur les 300 heures de rushes. Un projet de longue haleine qui permet de prendre son temps, de ne pas être pressé et obligé de mettre en boîte un condensé

Monsieur Aubrée

Yves Lahaye

Gaël Leiblang



d'émotions en 15 jours. Dès le mois de mars 2007, j'ai commencé à tourner pour mieux appréhender la réalité d'un lycée professionnel et comprendre son fonctionnement. J'ai assisté aux étapes de recrutement des élèves du BEP (Journées portes ouvertes, entretiens de sélection). J'ai également suivi la scolarité d'une classe de Bac Pro. Des séquences que je n'ai pas utilisées, mais indispensables pour prendre contact avec l'établissement, les professeurs, l'environnement. Comme dans *La meilleure façon de marcher*, j'ai choisi les personnages au fil du tournage. 200 dossiers environ sont déposés pour entrer en première année de BEP. Une petite sélection est réalisée à partir de la présentation des motivations des candidats. Un exercice pas toujours évident pour des jeunes de 14-15 ans. Certains sortent du lot puis finalement renoncent. D'autres ne brillent pas, mais s'avèrent intéressants par la

suite. L'histoire de ce film s'est vraiment construite au fur et à mesure du tournage. Au mois de septembre 2007, j'avais identifié cinq à six jeunes parmi lesquels mes trois personnages.

Pourquoi Tarik, Farah et Florent ?

J'ai eu un coup de cœur pour la moitié de la classe. Mais, il y a la réalité du tournage. Certains gamins sont peu à l'aise devant la caméra. D'autres ont moins de choses à dire. Et puis, il faut que les personnages fassent vivre le film, se livrent dès le début du tournage. Avec Tarik, Farah et Florent, cela a été une affaire d'intuition, de feeling. Si j'avais été en classe avec eux, ils auraient été mes copains. Je me retrouve un peu dans chacun d'eux, en particulier dans Tarik, à travers son envie d'arriver au plus haut niveau. J'ai aussi été très touché par la relation qu'entretient Farah avec sa mère. Elles sont souvent en conflit mais partagent une grande affection. Ensemble, Tarik, Farah et Florent forment un trio très attachant, avec des parcours et des univers de stage complémentaires.

Des profs charismatiques

Monsieur Aubrée s'est révélé un excellent fil rouge et un professeur de salle hors norme. Un mélange du démonstratif Monsieur Keating (Robin Williams) dans *Le Cercle des poètes disparus* de Peter Weir et de l'institutrice pédagogue d'*Être et Avoir* filmé par Nicolas Philibert. Une preuve qu'il existe aussi en banlieue des profs formidables. J'ai vraiment eu un coup de cœur pour M. Aubrée, son potentiel, son humanité, sa pédagogie. C'est tout naturellement que j'ai demandé à suivre sa classe. Pour moi, cet homme a été missionné sur terre pour enseigner ! Puis, Yves Lahaye, le professeur de cuisine, m'a été présenté. Plus jeune dans le métier (il est professeur depuis quatre ans, après quinze années dans le monde professionnel), il est un enseignant de cœur, aussi exigeant qu'humain. Yves Lahaye et M. Aubrée sont vraiment complémentaires, notamment dans la confrontation de leurs visions du métier, de leurs doutes et de leurs interrogations. Je n'ai jamais rencontré de frilosités ou de réticences de leur part.



Au contraire, nous avons beaucoup échangé pour entretenir une relation très saine et désamorcer leurs craintes, engendrées par un passif télévisuel, qui a parfois livré une image déformée des lycées professionnels.

L'enseignement professionnel

J'ai été frappé par le climat très positif entretenu par les professeurs. Chaque occasion est bonne pour féliciter abondamment l'élève, l'encourager à poursuivre ses efforts, le mettre en avant. Je pense que cette méthode est spécifique à l'enseignement professionnel. Les profs ont conscience des passés scolaires, souvent chaotiques, de certains élèves. Ils savent que ces jeunes ont du talent, mais que leur épanouissement va nécessiter deux fois plus d'énergie pour être révélé. Malgré le passage de Florent devant le conseil de discipline, M. Aubrée et Yves Lahaye gardent la volonté de le tirer vers le haut, de lui donner une nouvelle chance. Avec ce comportement et cette volonté, ces jeunes peuvent être menés vers l'excellence. La preuve avec Tarik, qui effectue son stage chez Michel Roth, chef étoilé des cuisines du Ritz.

Installer la confiance

Les élèves et les professeurs ont assez vite oublié la caméra. Présent dès les Journées portes ouvertes du lycée, je faisais presque partie de la classe ! Pour créer un climat de confiance, j'ai, dès le départ, fixé une règle : je ne serai jamais ni du côté des profs, ni de celui des élèves. Tout ce que les enseignants m'ont confié et qui me permettait d'anticiper le tournage, je l'ai gardé pour moi. Idem pour les jeunes. Je me suis rendu hermétique pour conserver la confiance de mes interlocuteurs. C'est un équilibre ténu mais fondamental à maintenir.

Voyage initiatique

La plus belle métaphore de ce film est proposée par M. Aubrée à travers son discours d'accueil : « Le chemin va se faire dans la douleur ». Le plan qui accompagne cette déclaration montre les talons d'une jeune fille en escarpins de cuir. En sortent deux sparadraps... Au départ, je ne me suis pas dit explicitement que j'allais explorer l'apprentissage de la vie. Mais, je reconnais volontiers être attiré par ce parcours initiatique. À l'armée, comme en cuisine, les jeunes que j'ai suivis grandissent dans la difficulté, les épreuves. Ils sont secoués par la découverte d'une meilleure façon de vivre, finalement !

La Meilleure façon de cuisiner



Une série documentaire de **4 x 52 minutes**

Écrite, filmée et réalisée par **Gaël Leiblang**

Une production **Capa** avec la participation du **CNC** et de **France 3**

Montage : **Laurent Lefebvre**

Son : **Laurent Langlois, Eric Abonnel, Laurent Kadouch, Michel Thoret**

Musique Originale : **Louis Beaudoin - Refractory**

Générique / Habillage : **Anthony Gandais**

Producteur délégué : **Hervé Chabaliier**

Producteur exécutif : **Pascal Manoukian**

Directrice des unités magazines et documentaires de France 3 :

Muriel Rosé

Adjoint à la directrice de l'unité documentaires : **Olivier Guiton**



Épisode 1 : « Rentrer dans le moule »

Où l'on découvre un personnage extraordinaire, Monsieur Aubrée, un professeur comme on en a tous rêvé un jour... Virtuose de la métaphore, capable en une seconde de passer d'une citation de Goethe à l'Almanach Vermot. Il n'a qu'une passion : les arts de la table. Dans cet épisode, Farah, Tarik et Florent essayent leur nouvel uniforme : veste noire et talons plats pour la salle ; toque et tablier pour la cuisine. Pas facile quand on est habitué aux jeans taille basse et aux baskets.

Les élèves effectuent leur rentrée au lycée et se sont mis au diapason de la rigueur hôtelière. Ils font connaissance avec Monsieur Aubrée qui sera le professeur de salle, et Yves Lahaye, le prof de cuisine qui pique des colères aussi facilement qu'il monte des œufs en neige.

Premières heures de colles, première tarte aux pommes, premiers « oui chef », premiers fous rires et premières visites dans les familles, avec des parents qui sont loin d'imaginer leurs enfants en classe et se posent des milliers de questions sur leur scolarité et leur avenir.

Florent, qui a les cheveux trop longs, est envoyé de force chez le coiffeur.

Tarik ramène sa première tarte aux pommes à sa famille qui n'en a jamais mangé d'aussi bonne. Et Farah explique à sa mère la meilleure façon de mettre la table, ou plutôt de dresser un couvert.

Épisode 2 : « Graine de chef »

C'est la grande première pour les élèves : le premier service aux clients. Les cobayes du jour sont les professeurs du lycée. Premier menu, premier bon de commande et surtout premiers ratés : ils renversent les coupes de champagne, oublient de dire merci, se disputent devant les clients... Ils donnent du fil à retordre à Monsieur Aubrée qui ne les lâche pas d'une semelle.

Les deux professeurs rivalisent d'imagination pour motiver les élèves. Ils organisent une visite au Ritz, un des plus beaux palaces du monde. C'est un chef étoilé, Michel Roth lui-même, qui fait visiter ses cuisines. Pour Tarik, c'est une révélation : le chemin de la cuisine semble être tracé pour lui.

Quant à Monsieur Aubrée, malgré un vol de blouson qui le fait un moment douter de l'humanité, il se remet à y croire et emmène tout le monde au marché de Clichy, pour faire progresser les élèves dans leur connaissance du terroir.

Pour être à la hauteur des stages qui les attendent, derniers travaux pratiques encadrés pour les BEP. Ils doivent assurer le service au banquet de l'union des chauffagistes.

Farah a beaucoup de difficultés en cuisine, puisqu'elle n'arrive pas à désosser un poulet ou encore vider une truite. Florent, lui, ne travaille pas beaucoup et manque de rigueur. C'est ici qu'arrive la réunion parents-professeurs, où se règlent les comptes de ce premier trimestre.





Épisode 3 : « La marche en avant »

C'est l'épisode de tous les tracasseries pour nos jeunes apprentis.

Surdoué en cuisine, Tarik a parfois du mal à se contrôler. Une violente dispute avec un de ses copains lui fait jeter sa toque dans la marmite. Puis, c'est au tour de Farah de mettre son grain de sel, car elle n'accepte pas d'avoir une mauvaise note en cuisine. Il faudra toute la maîtrise d'Yves Lahaye pour ramener l'ordre devant les fourneaux.

Florent, lui, n'est plus du tout motivé par la formation. Il ne vient quasiment plus en cours malgré les appels de Monsieur Lahaye à ses parents. La sanction tombe : il est convoqué devant le conseil de discipline du lycée et évitera de justesse l'exclusion.

Les jeunes apprentis font aussi la connaissance de

Nicky Morales, un ancien élève du lycée qui a eu son bac pro « cuisine » l'année dernière. Il est venu faire ses adieux à Monsieur Aubrée, car il vient de trouver un poste de commis de cuisine aux États-Unis, en Floride. Sa visite est une aubaine pour Monsieur Aubrée, qui en profite pour projeter ses élèves de première année dans l'avenir et les faire rêver au-delà des mers et des frontières.

La fin de l'année approche et c'est le moment tant attendu par les élèves : savoir où ils iront en stage.

Surprises pour Florent, Tarik et Farah...

Épisode 4 : « Dans le grand bain »

Le grand jour est arrivé. Les élèves partent découvrir le lieu de stage et rencontrer leur maître de stage. C'est parti pour quatre semaines d'aventure.

Tarik est en train de réaliser son rêve. Il a rendez-vous au Ritz, Place Vendôme, avec Michel Roth.

C'est lui qui va superviser un stage plein de surprises et de rebondissements.

Première tâche pour Tarik : éplucher un à un les petits pois, un travail titanesque.

Pour Florent, la période de formation en entreprise sera son passeport pour le passage en classe supérieure. L'enjeu est clair : s'il se tient « à carreaux », il obtiendra son ticket pour passer en deuxième année de BEP. Florent va effectuer son stage dans un hôtel de La Défense, sous la houlette de Monsieur Colin, le roi de la rigueur.

Briefé par les profs du lycée sur le comportement de Florent, Monsieur Colin va tout mettre en œuvre pour le faire rentrer dans le droit chemin.

Pour Florent ça va être dur...

Farah aussi va vivre une grande aventure. Parce qu'elle avait besoin d'être loin de chez elle pour grandir, les profs l'ont envoyée au fin fond du Val d'Oise, dans un restaurant gastronomique situé dans une forêt. Un changement de monde brutal, qui va lui permettre de prouver à sa mère qu'elle est capable d'avoir sa place dans le milieu de la restauration. Le dernier jour du stage, sa maman vient manger dans le restaurant : un moment exceptionnel pour Farah.

de près on se comprend mieux



Chargée de communication de France 3

Fabienne Borel-Mougenel

fabienne.borel@france3.fr

01 56 22 75 25

assistée de **Sabine Safar**

01 56 22 75 28

CAPA

Michèle Sebbag

01 53 93 23 72



© Fred Carol et Julien Knaub / France 3

édité par la direction de la communication - novembre 2008

directrice de la communication : Eve Demumieux

réalisation : France 3 - service PAO

responsable : Nathalie Grammat

graphiste : **Catherine Pruvost**

interview : **Sylvie Tournier**

France 3,
7 esplanade Henri-de-France
75 907 Paris Cedex 15
01 56 22 30 30
<http://www.france3.fr>